

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2017 00234

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. (a) Write 'True' or 'False' (Any five) : 5x1=5
- (i) Cellophane is an environment friendly packaging film.
 - (ii) Aseptic packages are stored in refrigerator.
 - (iii) Chlorine wash is a method of carcass sanitation.
 - (iv) 'White spot' on meat is normally caused by the growth of *cladosporium herbarum*.
 - (v) The presence of coliforms or faecal coliforms in food indicates poor sanitary quality.
 - (vi) Probiotics decrease the population of desirable micro-organisms in the gut.
- (b) Fill in the blanks (any five) : 5x1=5
- (i) Most commonly used test for evaluating the transport worthiness of packages is _____ test.

- (ii) Polyamide film is called _____ film in the packaging trade.
- (iii) Sensory evaluation laboratory should be maintained at a temperature of _____ °C.
- (iv) When animal is slaughtered, stored _____ in the muscle is converted to lactic acid.
- (v) Full form of TQM is _____.
- (vi) One of the main principles in hygienic processing is that clean and _____ operations are efficiently separated.
2. (a) What are the functions of food package ? 4
- (b) Justify the role of packaging as a marketing tool. 3
- (c) What are the advantages and limitations of glass containers ? 3
3. (a) Describe the packaging of cured meat products. 4
- (b) What are the packaging requirements for frozen meat ? 3
- (c) Define sensory evaluation of food products. Depict the location of different taste buds on the tongue. 3
4. (a) What are the applications of sensory evaluation ? 4
- (b) Describe the stages of sensory assessment of tenderness of a food in the mouth. 3
- (c) Give a brief description of colour and pigments of raw meat. 3

5. (a) What quality assurance practices are desired at the retail outlets to keep the meat safe for consumption ? 5
- (b) Write a note on different sensory parameters of cooked meat products ? 3
- (c) What is meant by aseptic packaging ? 2
6. (a) List the detergents and sanitizers used in a meat plant. 3
- (b) Describe the steps involved in the sanitization of eggs. 5
- (c) Write a short note on CIP system. 2
7. (a) Write a note on spoilage of chicken ? 3
- (b) Write a detailed note on sanitation standard operating procedure (SSOP). 5
- (c) What are Quarternary ammonium compounds ? 2
8. Write short notes on any four of the following :
- (a) Composite films 4x2.5=10
- (b) Detergents
- (c) Modified atmosphere packaging
- (d) Ranking test
- (e) Quality control of processed meat products
-

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

बी.पी.वी.आई.-025 : मीट पैकेजिंग एवं गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) 'सही' या 'गलत' लिखिए (किन्हीं पाँच) : $5 \times 1 = 5$
- (i) सेलोफेन, पर्यावरण हितैषी पैकेजिंग फिल्म है।
- (ii) कीटाणुरहित पैकेजों को फ्रिज में भंडारित किया जाता है।
- (iii) क्लोरिन से धुलाई, मृत पशु की साफ - सफाई की विधि है।
- (iv) मीट पर 'सफेद धब्बा' आमतौर पर क्लेडोस्पोरियम हर्बरिम की वृद्धि से उत्पन्न होता है।
- (v) खाद्य पदार्थ में कॉलिफार्म या मल-कॉलिफार्म की विद्यमानता खराब किस्म की स्वच्छता को दर्शाती है।
- (vi) प्रोबायोटिक्स आहार नली में वांछनीय सूक्ष्मजीवों की तादाद को कम करता है।
- (b) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच) : $5 \times 1 = 5$
- (i) पैकेजों की परिवहन क्षमता के मूल्यांकन में सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त परिक्षण _____ परीक्षण है।

- (ii) पॉलिएमाइड फिल्म को पैकेजिंग ट्रेड में _____ फिल्म कहते हैं।
- (iii) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का तापमान _____ ° से. तक का होना चाहिए।
- (iv) पशु वध से माँसपेशी में भंडारित _____ लैक्टिक अम्ल में परिवर्तित हो जाती है।
- (v) टी क्यू एम का पूरा नाम है _____।
- (vi) स्वच्छता प्रसंस्करण का एक मुख्य सिद्धांत स्वच्छ और _____ संक्रियाओं को सक्षमतापूर्वक अलग अलग करना है।
2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्य क्या हैं? 4
- (b) पैकेजिंग की भूमिका की पुष्टि, विपणन के साधन के रूप में कीजिए। 3
- (c) काँच के डिब्बों के फायदे और सीमाएँ (दोष) क्या हैं? 3
3. (a) क्यूर्ड मीट उत्पादों की पैकेजिंग का वर्णन कीजिए। 4
- (b) द्रुतशीतित (Frozen) मीट के लिए पैकेजिंग संबंधी अनिवार्यताएँ क्या हैं? 3
- (c) खाद्य उत्पादों के संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 3
जिभ पर विभिन्न स्वाद कलिकाओं की जगह को दर्शाइए।
4. (a) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 4
- (b) मूँह में खाद्यपदार्थ-की मुलायमता को महसूस कराने वाले संवेदी चरणों का वर्णन कीजिए। 3
- (c) कच्चे मीट के रंग और वर्णकों को संक्षेप में व्यक्त कीजिए। 3

5. (a) उपभोग की दृष्टि से मीट को सुरक्षित बनाए रखने के लिए फुटकर केंद्रों में गुणवत्ता आश्वासन संबंधी किन व्यवहारों की अपेक्षा की जाती है? 5
- (b) पके हुए (Cooked) मीट उत्पादों के विभिन्न संवेदी प्राचलों पर नोट लिखिए। 3
- (c) कीटाणुरहित पैकेजिंग से क्या अभिप्राय है? 2
6. (a) मीट संयंत्र में प्रयुक्त अपमार्जकों और स्वच्छकों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) अंडों के स्वच्छन में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (c) सी आई पी पद्धति पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2
7. (a) चिकन की विकृति (खराब हो जाने) पर नोट लिखिए। 3
- (b) स्वच्छता मानक परिचालन कार्यविधि (एस एस ओ पी) पर विस्तृत नोट लिखिए। 5
- (c) चतुष्क अमोनियम यौगिक क्या हैं? 2
8. संक्षेप में **किन्हीं चार** पर नोट लिखिए : **4x2.5=10**
- (a) कम्पोजिट फिल्में
- (b) अपमार्जक
- (c) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- (d) रैंकिंग टेस्ट
- (e) प्रसंस्कृत मीट उत्पादों का गुणवत्ता नियंत्रण